

12월

하랑이와 앞서가는 위생교육
어린이 급식소 관련 법령<http://ccfsm.foodnara.go.kr/busansaha/>문의 : 200-1416~8

교육일시	년	월	일	요일	시간	:	~	:
교육참석자	원장	(인)	조리원	(인)	조리원	(인)		



급식인력 건강진단 실시

- ▶ 「식품위생법 시행규칙」 제49조에 따라 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사 하는 영업자 및 종업원은 모두 건강진단 대상자로 조리·운반 또는 배식에 담당하는 교사와 원장도 건강진단 실시 대상자에 해당됨
- ▶ 건강진단 항목 : 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환
- ▶ 건강진단은 검진일로부터 1년 유효하며 검진일로부터 2년 보관해야 함
예) 검진일 : 2022년 11월 18일 → 2022년 11월 17일 (만료)

검진일 2022/11/18

판정일 2022/11/22



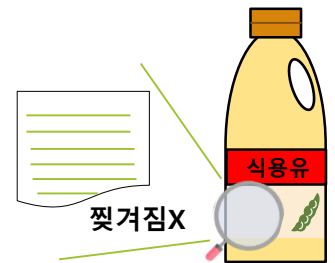
식재료 유통기한 관리

- ▶ 「식품위생법 시행령」 제 67조 관련 [과태료의 부과기준, 별표2]
터. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)
7) 유통기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용한 경우
★ 1차 위반 : 300만원 / 2차 위반 : 400만원 / 3차 위반 : 500만원
- ▶ 「영유아보육법 시행규칙」 제23조, 제34조 및 제34조의2 관련 [어린이집 운영기준, 별표8]
나. 급식관리
5) 원장등은 상하거나 유통기한이 지난 원료 또는 완제품을 음식물의 도리에 사용하거나 보관해서는 안 되며 이미 급식에 제공되었던 음식물을 재사용해서는 안 된다.



무표시 원료 및 식품의 사용 여부

- ▶ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제3항(표시의 기준)
표시가 없거나 표시방법을 위반한 식품 등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분[小分] : 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다.] 수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.



칼·도마 구분 사용

- ▶ 「영유아보육법」 제23조, 제34조 및 제34조의2 관련 [어린이집 운영기준, 별표8]
나. 급식관리
4) 원장등은 식기, 도마, 칼, 행주, 그 밖에 주방용구를 정기적으로 세척·살균 및 소독하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.

